



# UN BOUILLON ADAPTÉ À CHACUN DE VOS BESOINS



**ASSORTIMENT BOUILLONS 2022**



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

# KNORR PROFESSIONAL FAIT LA DIFFÉRENCE!



Le monde culinaire n'arrête jamais de changer. Et la **nouvelle génération de chefs** est de plus en plus consciente du monde qui les entoure – et comment il est influencé par leurs choix.



Chez Knorr Professional, nous sommes convaincus que les **SAVEURS** sont **IMPORTANTES**

Tous les grands plats commencent par la base. C'est pourquoi notre gamme de bouillons a été spécialement conçue en pensant à tous les chefs, pour vous offrir une qualité constante et une profondeur de goût avec un format adapté à chacun de vos besoins.



Le résultat ? Plus d'attention pour les besoins spécifiques, tels que le mode de vie végétalien, toujours plus populaire. **La découverte de nouvelles techniques qui propulsent les recettes au niveau supérieur.** Plus de transparence autour de la composition et des valeurs nutritionnelles des produits. Une préférence pour les produits durables.

C'est pourquoi **nous évoluons de Knorr**, une aide culinaire pratique, à **Knorr Professional**, des produits qui donnent la possibilité aux chefs d'évoluer.

Knorr Professional veut les aider à assurer un **meilleur avenir** pour nous tous et, en même temps, rester **au top des tendances**.

Car les petites décisions ont un grand impact sur l'avenir de l'alimentation. Nous le faisons **pour le plus grand bien de votre cuisine et pour contribuer au respect de la planète** que nous partageons.

Nous avons passé **notre gamme de bouillons** à la loupe et les avons retravaillés pour répondre au mieux à vos besoins qui évoluent continuellement.



## NOTRE GAMME DE BOUILLONS OFFRE TOUT CE DONT LES CHEFS ONT BESOIN

- ✓ Une base parfaite pour tous vos types de plats
- ✓ Une gamme qui vous aide avec la gestion des allergènes
- ✓ Différentes textures adaptées à tous les types de préparations
- ✓ Une dissolution facile
- ✓ Différents formats disponibles adaptés à chacun de vos besoins

DES RECETTES ET UN DESIGN  
AMÉLIORÉS, MAIS TOUJOURS  
CE MÊME GOÛT QUE VOUS  
CONNAISSEZ!



# LE BON BOUILLON POUR VOTRE CUISINE

VOUS RECHERCHEZ...

## UNE BASE AUTHENTIQUE



**Knorr Bouillons  
Déshydratés BIO**

Préparés avec des ingrédients simples et de qualité, issus de l'agriculture biologique.



**Knorr Bouillons  
Déshydratés**

Un bouillon polyvalent au goût authentique qui se dissout instantanément et s'intègre à tous les stades de la préparation.



**Knorr Concentrés  
Liquides**

Une nouvelle génération de concentrés liquides, au goût intense et naturel, parfaits comme base ou comme assaisonnement.

## DE LA TRANSPARENCE



**Knorr Essentiel Bouillons  
Déshydratés**

Des bouillons fiables avec une liste d'ingrédients facile à expliquer aux convives.

## UN GOÛT INTENSE



**Knorr Bouillons  
en Pâte**

Apportez un goût intense à vos préparations avec une texture en pâte onctueuse facile à utiliser.

## UNE BASE AUTHENTIQUE



# KNORR BOUILLONS DÉSHYDRATÉS BIO

Une gamme de bouillons préparés avec des ingrédients simples et de qualité, issus de l'agriculture biologique

- ✓ **Certifiés BIO**
- ✓ S'intègrent parfaitement à tous les stades de vos préparations
- ✓ Texture en poudre, facile à doser
- ✓ Dissolution facile dans l'eau
- ✓ Sans exhausteur de goût
- ✓ Sans gluten et sans lactose
- ✓ Le bouillon de légumes est vegan
- ✓ Disponibles dans un **emballage de 1 kg**



Knorr Bouillons Déshydratés BIO	Poids					
BOUILLON DE LÉGUMES BIO	1 kg	•	•	•	•	•
BOUILLON DE VOLAILLE BIO	1 kg	•	•	•	•	•
BOUILLON AVEC VIANDE DE BŒUF BIO	1 kg	•	•	•	•	•



**Dosage : 20 g/litre  
Rendement : 50 L**

## KNORR BOUILLONS DÉSHYDRATÉS

Une gamme de bouillons polyvalents au goût authentique qui se dissolvent instantanément et s'intègrent à tous les stades de la préparation

Des recettes et un design améliorés.

- ✓ Apportent un goût authentique à tous vos plats
- ✓ Texture en poudre, facile à doser
- ✓ Sans conservateur et sans colorant artificiel
- ✓ Dissolution facile dans l'eau
- ✓ Le bouillon de Légumes est **vegan** et préparé à partir de légumes issus de l'agriculture durable
- ✓ Disponibles en 2 tailles d'emballage : 1 kg, 4 kg (uniquement 1,2 kg & 4 kg pour le Bouillon de Légumes)



**Dosage : 20 g/litre**  
**Rendement :**

50 L pour les variétés Volaille, Bœuf et Court-Bouillon  
55 L pour la variété Pot-au-feu  
60 L pour la variété Légumes  
200 L pour l'emballage de 4 kg

Knorr Bouillons Déshydratés	Poids	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BOUILLON DE VOLAILLE	1 kg	•	•	•	•	•	•	•	•
BOUILLON DE BŒUF	1 kg			•	•	•			
COURT-BOUILLON	1 kg			•	•	•			
BOUILLON POUR POT-AU-FEU	1,1 kg				•	•			
BOUILLON DE LÉGUMES	1,2 kg			•	•	•	•		
BOUILLON DE LÉGUMES	4 kg			•	•	•	•		
BOUILLON DE VOLAILLE	4 kg	•	•	•	•	•			
BOUILLON DE BŒUF	4 kg			•	•	•			

## KNORR CONCENTRÉS LIQUIDES

Une nouvelle génération de concentrés liquides, au goût intense et authentique, parfaits comme base ou comme assaisonnement.

Des recettes optimisées et un design amélioré.

- ✓ Avec une saveur **intense et authentique**
- ✓ Différentes applications possibles en tant que base ou assaisonnement
- ✓ Se délaye immédiatement grâce à sa texture liquide
- ✓ Texture liquide, **facile à doser**
- ✓ Pour préparations **chaudes ou froides**
- ✓ **Sans gluten et sans lactose**
- ✓ Le Concentré de Légumes est **vegan**
- ✓ Disponibles en bouteilles de 1 L



Knorr Concentrés Liquides	Poids	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
POISSON	1 L	•	•	•	•	•	•	•	•
LÉGUMES	1 L	•	•	•	•	•	•	•	•
VEAU	1 L	•	•	•	•	•	•	•	•
BŒUF	1 L	•	•	•	•	•	•	•	•
VOLAILLE	1 L	•	•	•	•	•	•	•	•



**Dosage :**  
20 g/litre pour assaisonner vos plats  
30 g/litre pour préparer un bouillon ou un fond

## KNORR ESSENTIEL BOUILLONS DÉSHYDRATÉS

Les Bouillons Essentiels sont des aides culinaires fiables avec une liste d'ingrédients facile à expliquer à vos convives

Une **recette** (volaille) et un **design améliorés**.

- ✓ Apportent une profondeur de goût constante à tous vos plats
- ✓ Texture en poudre, facile à doser
- ✓ Dissolution facile dans l'eau
- ✓ Sans gluten et sans lactose
- ✓ Avec des légumes issus de l'agriculture durable
- ✓ Le bouillon de Légumes est **vegan**
- ✓ Disponibles dans un emballage de 1 kg et 5 kg (uniquement pour le Bouillon de Légumes et de Volaille)



Knorr Essentiel Bouillons Déshydratés	Poids	Icons
BOUILLON DE VOLAILLE	1 kg	• • • • •
BOUILLON DE BŒUF	1 kg	• • • • •
BOUILLON DE LÉGUMES	1 kg	• • • • •
BOUILLON DE LÉGUMES	5 kg	• • • • •
BOUILLON DE VOLAILLE	5 kg	• • • • •

**Dosage : 20 g/litre**  
**Rendement :**  
 50 L pour l'emballage de 1 kg  
 250 L pour l'emballage de 5 kg

## KNORR BOUILLONS EN PÂTE

Apportez un goût intense à vos préparations avec une texture en pâte onctueuse facile à utiliser

Une **recette optimisée** (volaille) et un **design amélioré**, mais toujours ce même **goût intense** que vous connaissez !

- ✓ Apportent un goût intense à tous vos plats
- ✓ Texture en pâte onctueuse, facile à doser
- ✓ Sans conservateur
- ✓ Avec des légumes issus de l'agriculture durable
- ✓ Le bouillon de légumes est **vegan**
- ✓ Disponibles dans un **emballage de 1 kg**



Knorr Bouillons en Pâte	Poids	Icons
BOUILLON DE LÉGUMES	850 g	• • • • •
BOUILLON DE VOLAILLE	1 kg	• • • • •
BOUILLON DE BŒUF	1 kg	•



**Dosage : 20 g/litre**  
**Rendement : 50 L,**  
 42 L pour le Légumes

# SOUPE DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX

# RISOTTO



## Ingrédients pour 100 personnes

**300 g Knorr Essentiel Bouillon de Légumes Déshydraté**  
 15 L d'eau  
 3 kg pommes de terre  
 3 kg poireaux  
 2 L crème liquide 15%  
 -- sel / poivre (au goût)  
**Garniture :**  
 -- Cresson (50 Futurs Ingrédients)

## Préparation

1. Porter l'eau à ébullition, ajouter le Bouillon de Légumes Déshydraté et diluer.
2. Couper les pommes de terre et les poireaux en morceaux égaux et les ajouter au bouillon.
3. Laisser mijoter pendant 10 à 15 min. jusqu'à ce que les pommes de terre et les poireaux soient cuits.
4. Mixer le tout.
5. Assaisonnez selon votre goût et servez.

## Éléments nutritionnels

- 1 Une portion de cette recette contient **50 g de légumes**.
- 2 Cette recette contient l'un des **50 Futurs Ingrédients**.
- 3 Niveau de **sel** conforme aux **normes de l'OMS (5 g par jour)**.



## Ingrédients pour 100 personnes

**300 g Knorr Bouillon de Volaille Déshydraté**  
 15 L d'eau  
 2 L huile d'olive  
 200 g beurre  
 2 kg oignons  
 450 g ail  
 4 kg riz pour risotto  
 3 L Vin blanc  
 -- Parmesan, beurre, sel / poivre  
**Garniture :**  
 -- herbes (persil)

## Préparation

1. Hacher finement l'oignon et l'ail, les faire suer dans l'huile et le beurre dans une poêle à feu doux.
2. Ajouter le riz à risotto, l'arroser de vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à ce que presque tout le vin soit évaporé.
3. Ajouter environ 3 L de Bouillon de Volaille, faire mijoter le risotto à feu doux jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé, ajouter à nouveau 3 L de bouillon. Répéter l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit.
4. Terminez le risotto avec du Parmesan et des cubes de beurre froid selon votre goût.

# POT AU FEU

# POULET AUX LENTILLES



## Ingrédients pour 100 personnes

<b>400 g</b>	<b>Knorr Bouillon pour Pot-au-Feu Déshydraté</b>
20 L	d'eau
200 pcs	queue de boeuf
2 kg	petits oignons
7,5 kg	carottes
7,5 kg	céleri-rave (50 Futurs Ingrédients)
7,5 kg	courgettes
7,5 kg	pommes de terre
--	bouquet garni

## Préparation

1. Faire revenir les queues de bœuf à feu vif, ajouter le Bouillon pour Pot-au-Feu et le bouquet garni.
2. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 2/3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Couper les pommes de terre, les céleris-raves et les courgettes en forme et taille égales.
3. Faire cuire les légumes dans le bouillon.
4. Servir le bouillon avec les légumes et les queues de bœuf.

## Éléments nutritionnels

- 1 Une portion de cette recette contient **280 g de légumes**.
- 2 Cette recette contient l'un des **50 futurs ingrédients**.
- 3 Niveau de sel conforme aux **normes de l'OMS (5 g par jour)**.
- 4 Convient aux **personnes âgées**.



## Ingrédients pour 100 personnes

<b>150 g</b>	<b>Knorr Essentiel Bouillon de Volaille Déshydraté</b>
15 L	d'eau
20 kg	cuisse de poulet avec os
2 kg	échalote
150 g	ail
4 kg	lentilles (50 Futurs Ingrédients)
3 kg	haricots blancs
3,50 kg	oignons
3 kg	olives
2,50 kg	champignons enoki (50 Futurs Ingrédients)
7,50 kg	tomates oranges (50 Futurs Ingrédients)
150 g	graines de fenouil
100 g	sauge fraîche
10 g	laurier frais
200 g	Moutarde de Dijon Amora
200 g	Moutarde à l'Ancienne Amora
--	sel / poivre (au goût)

## Préparation

1. Assaisonner et faire dorer les cuisses de poulet à la poêle.
2. Faire suer les échalotes et les oignons dans l'huile à feu doux.
3. Ajouter les lentilles, les haricots blancs, les oignons, les olives, les champignons enoki, les graines de fenouil, la sauge, les feuilles de laurier et les moutardes.
4. Bien mélanger.
5. Ajouter le bouillon et mettre sur le dessus les cuisses de poulet et les tomates oranges (coupées en deux). Couvrir la marmite ou le bac gastronorme avec une feuille d'aluminium et faire cuire au four, environ 1 heure à 150 degrés C.

## Éléments nutritionnels

- 1 Une portion de cette recette comprend **250 g d'ingrédients d'origine végétale**.
- 2 Cette recette contient **3 des 50 futurs ingrédients**.
- 3 Niveau de sel conforme aux **normes de l'OMS (5 g par jour)**.
- 4 Cette recette est **riche en protéines**.

## UNE BASE AUTHENTIQUE

### Knorr Bouillons Déshydratés BIO

**BOUILLON DE LÉGUMES BIO**  
1 kg - 50 L  
8717163873847

**BOUILLON DE VOLAILLE BIO**  
1 kg - 50 L  
8717163873854

**BOUILLON AVEC VIANDE DE BŒUF BIO**  
1 kg - 50 L  
8717163873830

### Knorr Concentrés Liquides

**CONCENTRÉ LIQUIDE LÉGUMES**  
1 L  
8720182277879

**CONCENTRÉ LIQUIDE VOLAILLE**  
1 L  
8720182316929

**CONCENTRÉ LIQUIDE BŒUF**  
1 L  
8720182316912

**CONCENTRÉ LIQUIDE VEAU**  
1 L  
8720182277992

**CONCENTRÉ LIQUIDE POISSON**  
1 L  
8720182277701

## UNE BASE AUTHENTIQUE

### Knorr Bouillons Déshydratés

**BOUILLON DE LÉGUMES**  
1,2 kg - 50 L  
8712566307319

**BOUILLON DE VOLAILLE**  
1 kg - 50 L  
8720182160768

**BOUILLON DE BŒUF**  
1 kg - 50 L  
3011360028259

**BOUILLON POUR POT-AU-FEU**  
1,1 kg - 55 L  
8712566295364

**COURT-BOUILLON**  
1 kg - 50 L  
8722700471974

**BOUILLON DE LÉGUMES**  
4 kg - 200 L  
8712566932917

**BOUILLON DE VOLAILLE**  
4 kg - 200 L  
8720182275240

**BOUILLON DE BŒUF**  
4 kg - 200 L  
8718114913858

## DE LA TRANSPARENCE

### Knorr Essentiel Bouillons Déshydratés

**BOUILLON DE LÉGUMES**  
1 kg - 50 L  
8720182260932

**BOUILLON DE VOLAILLE**  
1 kg - 50 L  
8720182261168

**BOUILLON DE BŒUF**  
1 kg - 50 L  
8720182265579

**BOUILLON DE LÉGUMES**  
5 kg - 250 L  
8720182265845

**BOUILLON DE VOLAILLE**  
5 kg - 250 L  
8720182265975

## UN GOÛT INTENSE

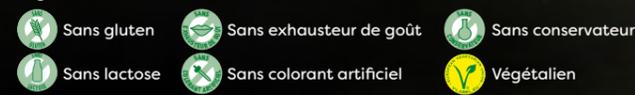
### Knorr Bouillon en Pâte

**BOUILLON DE LÉGUMES**  
850 g - 42 L  
8712566349234

**BOUILLON DE VOLAILLE**  
1 kg - 50 L  
3011360041012

**BOUILLON DE BŒUF**  
1 kg - 50 L  
3011360041029

Légende :



# Knorr Professional fait la différence !

Des petits changements dans les ingrédients et les plats se soldent par une grande différence. Pour le plus grand bien de votre cuisine et pour contribuer au respect de la planète que nous partageons.



Un petit plus qui fait toute la différence

Découvrez plus d'inspiration pour une cuisine diversifiée sur [ufs.com](https://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.